39e Année. — Tome LXXVII. N° 1992 Paris, 1er Septembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE ET LA QUALITE DES VINS OU LA RENAISSANCE DES VINS DE PAYS

C'est devenu un lieu commun d'écrire que la crise actuelle de la viticulture mondiale, et spécialement de la viticulture française, est une crise de surproduction en même temps qu'une crise de sous-consommation.

On dit et on répète, sans se soucier d'en préciser la manière, et d'en mesurer l'influence, que les vins de mauvaise qualité sont responsables, pour une bonne part, à la fois de la surproduction et de la sous-consommation.

Avec une insistance qui tous les jours entraîne de nouveaux adeptes, on accuse les viticulteurs du Midi de la France d'être les principaux producteurs de ces vins de mauvaise qualité.

Après quarante ans bientôt d'efforts continus pour chercher et pour répandre dans la région méridionale les meilleurs procédés susceptibles de faire de *bons vins naturels*, nous tenons à apporter ici notre témoignage des progrès considérables qui ont été réalisés dans cette voie, et à montrer que les vins de mauvaise qualité y sont la rare exception, plus rare incontestablement que dans tout autre vignoble.

Ce témoignage serait à notre avis tout à fait insuffisant pour faire cesser une campagne tendancieuse qui n'a que trop duré. Non pas que nous autorisions quiconque à douter de la haute conscience de notre témoignage, mais nous craignons que beaucoup trop de ces opinions tendancieuses soient ainsi lancées dans la presse par des personnes ou des organes intéressés à les diffuser. Petite pluie abat grand vent, dit-on. Pour arrêter le petit vent rasant la terre de dom Basile, une bonne douche est nécessaire. Nous voulons l'apporter en analysant dans le détail cette question des vins de mauvaise qualité.

Nous nous placerons pour servir la vérité dans cette œuvre de salubrité bien au-dessus des considérations d'ordre régional.

Nous montrerons que l'un des remèdes les plus salutaires durant ces périodes de crise angoissante est dans la *renaissance des vins de pays* et que, contrairement à toute attente, pour beaucoup de ceux qui se plaisent à jeter la pierre aux autres, il y aurait une sérieuse réduction de la production et une augmentation certaine de la consommation, si les vins étaient toujours présentés au consommateur tels qu'ils sont produits par les vignerons.

Bien mieux encore, les vins de la région méridionale, plus que ceux de n'importe quelle région, seront appréciés, quand on cessera de les décapiter de leurs meilleures qualités ou de les noyer dans la médiocrité de beaucoup d'autres.

*
* *

Imaginons qu'un homme de goût, étranger à la viticulture et au commerce des vins, cherche à se faire une opinion sur la valeur des vins français en toute indépendance, comme autrefois Arthur Young, bien avant les chemins de fer, a voulu étudier l'agriculture française dont il a donné un tableau si typique dans son classique « Voyage en France ». Ce sera, si vous voulez, l'arrière-petit-fils d'Arthur Young arrivant d'Ecosse.

Par ces temps de communications faciles, il peut bien penser qu'en parcourant les débits, qu'en visitant les négociants en vins des diverses villes de France, il trouvera partout, et notamment dans les grandes cités urbaines, tous les types de vins naturels que produit notre vignoble national.

Quelle n'est pas sa surprise au cours de cette enquête ? On lui montre bien certains vins de régions vignobles connues pour leurs qualités particulières. Encore, à côté de quelques crus classés, rencontre-t-il pas mal de crus plus ou moins fantaisistes, et beaucoup plus encore de bouteilles de régions renommées ne portant sur l'étiquette que le nom d'une firme commerciale. Quant aux vins courants ou grands ordinaires qui fournissent le gros de la consommation journalière des Français, c'est presque exceptionnel qu'ils soient présentés sous le nom d'un des innombrables « pays » dont la juxtaposition constitue nos grandes régions productrices.

Cette grande masse est presque uniquement représentée par des vins anonymes, ou par des vins ornés d'une marque commerciale excluant toute indication d'origine.

Pourquoi la plus grosse part des vins français sont-ils ainsi privés de tout état civil, portant seulement un chiffre, celui de leur titre alcoolique, comme les bagnards un numéro ?

On lui répond sans hésiter : « Ce sont des vins de coupage. »

Si cette quasi universalité des coupages est nécessaire, même simplement utile, quelle en est la raison ?

Les vins de pays, les vins d'origine ont-ils démérité au point d'être condamnés à perdre ainsi leur nom de famille ? ou cet anonymat imposé a-t-il d'autres causes et lesquelles ?

Ces questions dominent aujourd'hui l'établissement d'un *statut des vins français*. Nous verrons qu'elles sont plus importantes encore et qu'elles prennent un caractère de portée internationale.

Vins de coupage et vins de pays

Dans une étude récente, « Le Problème de la Vigne et du Vin », nous avons exposé toute l'étendue de l'évolution de l'industrie du vin depuis 80 ans. Nous n'y reviendrons que pour en résumer les grandes étapes qui éclairent singulièrement les tares de la situation présente.

Autrefois, avant le Phylloxéra, le développement des chemins de fer ayant permis la diffusion et l'extension de la consommation des vins, ils étaient présentés aux consommateurs tels que les produisaient les vignerons. Les négociants en vins étaient répartis dans les régions productrices ; ils étaient attachés aux vins de leur région, ils les vendaient, soit aux particuliers, soit à des revendeurs dans les agglomérations urbaines ou rurales. Les vins mauvais et les vins malades n'entraient même pas chez eux : ils étaient distillés par les vignerons.

On trouvait à boire, à cette époque déjà lointaine, toute la gamme des vins de tous les vignobles, avec chacun son caractère et ses attraits originaux. Les débitants aimaient à se prévaloir de la qualité des vins qu'ils vendaient, en vantant leur pays d'origine.

Notre enquêteur de tout à l'heure aurait eu toute satisfaction.

Durant la crise phylloxérique, par suite de la carence de la vigne, les fabrications les plus extravagantes naquirent et se développèrent sans entraves. On pensait par cette tolérance conserver le goût du vin dans le public. Ce fut une amère déception. Toutes sortes de falsifications prirent pied, bien au contraire, et des habitudes déplorables pénétrèrent les usages du commerce en faussant le goût du consommateur. Eau, sucres, glucoses, raisins secs, figues, colorants, éducolorants, antiseptiques, pseudovinificateurs, bonificateurs, sèves et bouquets artificiels, ce fut une nouvelle invasion des barbares.

Avec cela on pratiqua les coupages les plus étranges entre produits naturels ou artificiels.

La pénible reconstitution du vignoble phylloxéré ne réussit pas à éteindre ces pratiques désordonnées. Au contraire, les vins de la vigne greffées eurent à lutter contre la concurrence effrénée de tous ces vins factices. Ce fut une lutte épique. Il faudrait un volume pour contenir tout l'arsenal des lois, des décrets, des règlements promulgués pour défendre le vin naturel contre ces ennemis effrontés qui s'étaient substitués à lui pendant la crise et qui prétendaient conserver la place qu'ils avaient conquise sans combat.

Cette période de lutte et de crise économique aboutit, sous la pression des vignerons, à la législation de 1905-1907 et à la création du Service de la Répression des Fraudes. Toutes ces sophistications furent progressivement réprimées ; le mouillage lui-même fut... atténué ; seul le sucrage demeura dans la loi et plus encore... en marge des lois.

Mais 25 ou 30 ans ne s'étaient pas écoulés sous l'empire tyrannique des usages frauduleux, sans qu'il en restât une profonde empreinte dans les mœurs du commerce. En particulier, à la faveur des fabrications et des coupages, on avait pris l'habitude de confectionner à l'usage de la clientèle un certain type de vin, d'une certaine couleur, d'un certain degré, d'une certaine mâche. On avait fini par se persuader que le consommateur n'en voulait pas d'autre ; autosuggestion peut-être chez quelques naïfs, mais, chez la plupart, grossière finasserie commerciale permettant de couvrir des opérations fructueuses, de voiler l'emploi de vins défectueux, de faire passer des marchandises bon marché — et pour cause — qui seules eussent été invendables.

Qu'il s'agisse d'un vin en voie de tourne ou de piqûre, d'un vin possédant une tare de goût, de couleur ou d'aspect, son destin obligé n'est plus toujours comme jadis l'alambic purificateur ; il existe des acheteurs qui les recherchent comme élément de bon marché pour les coupages dans lesquels ils passent soi-disant inaperçus, à la dose variable de 5 à 20 %.

Nous savons bien que le commerce honnête se défend de ces pratiques répréhensibles. Il professe une autre théorie. Il est utile et profitable à la clientèle, dit-il, de mélanger un vin trop léger avec un autre plus corsé, un vin un peu maigre avec un autre très charnu, celui-ci manquant de couleur avec cet autre teinturier, un trop dur avec un trop mou, etc. L'ensemble n'en est que meilleur et constitue une masse de manœuvre susceptible de mieux satisfaire nos clients.

Quand ces opérations s'effectuent avec des vins de même région, de même « pays », le coupage est encore un « vin de pays » conservant ses caractères propres, à la condition que les défauts dont il s'agit ne soient que de légères variantes ne touchant pas gravement aux qualités gustatives du vin. Mais ces prétentions ne sont-elles pas des prétextes ? Il y a plus de trente ans, déjà le commerce régional s'était mis à demander des *vins neutres*. Qu'est-ce à dire ? sinon qu'il recherchait un vin susceptible de n'importe quel usage, capable de faire à volonté, par d'habiles initiatives, un simili-Bordeaux ou un simili-Bourgogne. Déjà, et cela ne s'est qu'accentué depuis, la neutralité recherchée ne visait pas à écarter uniquement les mauvais goûts et les mauvais terroirs, mais bien les caractères de fruité, de fraîcheur, de sève, de parfum qui sont précisément l'âme et la parure des vins naturels, chaque « vin de pays », à l'image des paysans de nos provinces françaises, ayant son costume dont l'originalité fait sa fierté.

C'est cela que le commerce régional doit faire connaître et aimer. C'est cela que détruisent trop souvent les coupages les plus extravagants.

Ainsi l'imposition à la clientèle de ce régime des vins de coupage, l'ignorance des vins d'origine et de leurs agréments à laquelle on l'a contraint est une politique commerciale voulue, vestige atavique des pratiques perverses de la période phylloxérique.

Depuis la guerre cette pratique commerciale des coupages ne fit que s'amplifier avec le développement des grands établissements à succursales constituant, non plus dans les régions productrices avec les divers vins de la région, mais dans leurs ateliers de façonnage des grandes villes, une sorte de fausse standardisation des vins qui aboutit à la préparation de *vins omnibus*, neutres, anonymes, sans vices ni vertus, qui, trop souvent, ne rappellent même plus le goût du raisin.

Il ne rentre pas dans notre pensée de généraliser. Il existe des établissements qui se respectent et qui donnent encore à leur clientèle des boissons ayant figure de vins naturels. Mais ce sont malheureusement les plus nombreuses qui s'appliquent à faire disparaître dans les vins qu'ils vendent tout ce qui pourrait attacher l'acheteur à un vin d'une origine précise. Pour eux, les vins produits par les vignerons, d'où qu'ils soient, ne sont que des éléments de préparation d'une mixture. Ils n'ont aucun lien d'intérêt avec un vignoble quelconque. Ils

se réservent de puiser où il leur plaît, en France ou en Afrique, dans le Midi, le Sud-Ouest, le Centre ou l'Est, au Chili, en Espagne, en Grèce, en Portugal ou ailleurs ; peu importe, tout cela sera mélangé, surcollé, réfrigéré, filtré, étrillé ; les traits les plus aigus de ces visages si divers seront éteints dans une plate uniformité. Pourvu que le degré réponde à l'étiquette et la somme alcool + acide au règlement, c'est du vin ! !...

Nous avons vu à Paris l'une de ces grandes usines de façonnage où les vins de toutes origines, mêlés, collés avec 10 fois la dose de sang utile, frigorifiés, vieillis artificiellement, passaient dans huit filtres successifs dont quatre filtres à amiante. Il en sortait un liquide tuileux, râclé jusqu'à la corde, insipide, qu'on distribuait chaque jour par centaines de milliers de bouteilles dans des centaines de débits. Pauvre vin de France ! Quelles horreurs s'affublent de ton nom ! Quelle ne fut pas la stupéfaction de l'arrière-petit-fils d'Arthur Young, notre enquêteur ingénu, s'il a visité cette usine !

Aux fabrications artificielles de la période phylloxérique ont succédé des entreprises de déformation et de traumatisme des vins produits par la nature. Voilà la vérité ! Accaparant la consommation par une réelle habileté commerciale, pénétrant par la toile d'araignée sans cesse plus étendue de leurs nombreux débits jusque dans l'office des consommateurs, les libérant de tous les frais, de tous les soins attentifs, de toutes les peines et démarches que doivent s'imposer les amateurs de bons vins qui reçoivent dans leur cave des barriques venues des pays de production, ces entreprises ont porté un énorme préjudice aux négociants des régions vignobles qui ne peuvent plus vivre.

Par un curieux choc en retour, les négociants des régions vignobles, obligés de se transformer en commissionnaires pour le compte des puissants établissements urbains, ne recherchent pas tant des vins qui plaisent que des éléments de façonnage. D'abord la quantité, le volume : et voici encouragés ces artifices de culture qui donnent dans les terres les plus fertiles des rendements surabondants de ces petits vins dits anormaux, sans alcool, sans acidité, sans couleur et sans goût. Ailleurs, on recherche la couleur : et voici encouragée la production des vins teinturiers et des vins d'hybrides. Dans les régions peu propices à la culture de la vigne, les verjus trouveront acheteurs parce qu'ils apportent l'acidité. L'alcool, l'extrait, on préférera les rechercher dans les gros vins d'Espagne, d'Italie, de Grèce, d'Algérie, parce que meilleur marché. Le mouillage à la cuve est lui-même encouragé par la plus-value donnée aux petits vins dans les achats au degré.

Vins anormaux, vins teinturiers, verjus ne pourraient se consommer tels qu'ils sont produits. On n'en voudrait pas. Ils n'arrivent dans les estomacs que sous le couvert de ces façonnages, de ces fabrications de pièces et de morceaux ! *La voilà bien la surproduction de mauvais vins !* Comment oser prétendre que cet assemblage de vins inacceptables séparément puisse donner du bon vin ? Comment ne pas comprendre que la source des mauvais vins se trouve beaucoup plus dans l'extension de cette fausse industrialisation du *vin bâtard*, que dans l'initiative des vignerons qui font à contre-cœur ce qu'on leur demande et qu'on leur paie, alors qu'ils voient leurs bons vins de pays demeurer dans leurs caves ?

Aucun produit de la terre n'est l'objet de telles malversations de la part des intermédiaires.

Imaginez un instant qu'une puissante entreprise brasse dans une même immense marmite du roquefort et du cantal, du camembert et du gruyère, du munster et du gorgonzolla, du chester et du petit suisse, du brie et du Mont Dore. Et que de cet ensemble étrange il fasse un *fromage omnibus* qui accapare la consommation et tyrannise les producteurs. Quelles protestations véhémentes ne monteraient pas de toutes nos campagnes ? — Ne riez pas. Ce n'est pas une fantaisie. C'est exactement ce qui se passe pour nos vins. Le plus étonnant serait qu'on n'ouvre pas les yeux sur cette énormité.

On peut aisément caractériser la situation.

Il suffit de demander à l'arrière-petit-fils d'Arthur Young de compléter son enquête avec toute son ingénuité.

Au lieu de visiter les débitants et les négociants des régions consommatrices, qu'il parcoure les caves des producteurs. Hélas ! il y trouvera bien les vins anormaux, les teintures et les verjus que nous avons stigmatisés. Mais il pourra aussi y déguster en abondance des vins excellents, des vins de pays, fruits de la vigne et du soleil, sans les coupages extravagants qui les déforment et sans les façonnages qui les décapitent. *C'est à la source de la production seulement qu'il pourra rencontrer aujourd'hui les mille figures des vins de France dans tout l'éclat de leurs sourires, de leurs diversités et de leurs charmes.*

Notre enquêteur peut encore compléter son travail en visitant dans les villes et dans les provinces sans vignobles, non plus les débitants, mais leurs clients. Beaucoup lui diront qu'ils se fatiguent des vins insipides qu'on leur livre et qu'ils n'y retrouvent pas *le pinard de la guerre*, lequel était bien autrement fruité, agréable et réconfortant, lequel avait une âme, du feu et de la joie. — *La voilà la sous-consommation.*

Il pourra clôre son enquête en constatant que, dans toute la rigueur du terme, *le pinard était du « vin de pays »*.

Voici donc des faits précis : **les vins de France sont l'objet d'une inqualifiable déformation qui, sous le prétexte d'une fausse standardisation, leur enlève le meilleur de leurs qualités, favorise l'écoulement des vins inconsommables, suscite une surproduction de mauvais vins, ruine le commerce régional tout désigné pour faire connaître et valoir les vins du pays, et vise à une hégémonie qui tyrannise à la fois le producteur et le consommateur.**

Le remède à cette inacceptable situation est dans **La Renaissance des vins de pays et du Commerce Régional.**

Statut du Vin ou Statut des Vins

Nous venons de montrer que la possibilité pour le commerce de mêler entre eux les vins de toutes origines, de les passer à la râpe de manipulations qui les privent de leur personnalité et de leurs vertus originelles, facilite singulièrement l'écoulement des vins de mauvaise qualité.

Certains négociants ont le front d'exprimer la pensée que si on ne produisait pas de mauvais vins on ne les achèterait pas. Il est trop facile de leur répondre

que si on n'achetait pas les mauvais vins, on n'en produirait pas. Du moins, ceux que ferait naître la négligence de quelques vignerons iraient à la chaudière, — comme autrefois, — et cette leçon suffirait à leur suggérer plus d'attention.

Nous avons la conviction que si les mauvais vins ne pouvaient pas se vendre, on n'en produirait pas. Et nous entendons ici l'expression « mauvais vins » dans son sens le plus général, comprenant non seulement les vins malades, les vins cassés, les vins tarés par un mauvais goût ou une mauvaise odeur quelconque, mais aussi les vins dits anormaux résultant d'artifices de culture excessifs, les teinturiers et les mauvais vins d'hybrides, les verjus acides ou acerbes, en un mot tous les vins qui, isolément, ne sauraient être acceptés par le consommateur.

Deux moyens se présentent pour atteindre ce but : *les arrêter à leur source* par une surveillance attentive et constante et par une répression sévère ; *empêcher leur diffusion dans les coupages.*

Qu'a-t-on fait jusqu'ici dans cette double voie ? Des interdictions dans quelques décrets.

L'expérience prouve, nous venons de le constater, que ces textes sont inopérants, qu'ils soient incomplets, ou que leur application ait été inefficace.

Quand on examine les mesures innombrables successivement apportées dans la législation des vins, on ne peut pas ne pas être frappé du fait général que les efforts du législateur ont suivi et non précédé les efforts successifs des fraudeurs et que, jusqu'à la guerre, — ou peu s'en faut, — ils visaient à établir un *statut du vin*, général pour tous les vins, plutôt qu'un *statut des vins* tenant compte de l'origine et des qualités de chacun d'eux.

Les interdictions des colorants, des édulcorants, des antiseptiques, etc., visaient bien et devaient évidemment viser tous les vins. Il en était ainsi des limitations du plâtrage, du salage et même de l'acidité volatile.

Mais, dès qu'on a voulu appliquer certaines règles à la reconnaissance du mouillage, du sucrage, du vinage, du glycérinage, on était contraint de les chiffrer à de tels minima pour ne pas condamner à tort certains vins naturels, que ces formules laissaient une marge énorme au mouillage, au sucrage, au vinage ou au glycérinage de beaucoup d'autres vins, en conférant une quasi certitude d'impunité à ces opérations répréhensibles.

On a été jusqu'à considérer que ces règles, pourtant bien larges, ne pouvaient pas s'appliquer à quelques cas de production exceptionnelle donnant des vins chez lesquels la nature elle-même était sortie des limites de ces soi disant règles. Aussi les inculpés trouvent-ils trop souvent des experts assez complaisants pour déclarer que le vin incriminé est un vin anormal, exceptionnel, produit dans des conditions où les règles sont inapplicables.

Ainsi la répression basée sur l'application d'un Statut du Vin selon la formule échappe à toute sérieuse efficacité. D'une part les *coupages*, sous le prétexte fallacieux d'homogénéiser les qualités, autorisent l'introduction de mauvais vins ou de vins mouillés ou fraudés, dont la tare vient s'éteindre au contact de vins plus riches ou plus corsés, plaçant le mélange sous le couvert réglementaire d'une formule indulgente et omnibus au nom de laquelle ils reçoivent

l'absolution. D'autre part, un vin nature ou un vin coupé n'obéit-il pas aux fameuses formules ? C'est qu'il provient de conditions exceptionnelles de culture ou qu'il contient une large proportion d'un vin en provenant.

C'est donner libre cours à tous les abus. C'est encourager la production des mauvais vins au lieu de la réprimer.

Depuis la guerre surtout, des efforts très louables ont été faits pour sortir de cette impasse. Au lieu de juger les vins suivant une formule générale, trop facile à satisfaire, on a cherché à établir les premières bases d'un *statut des vins*, c'est-à-dire à distinguer les vins entre eux suivant leur origine et, pour cela, à relever, année par année, pays par pays, cru par cru, les stigmates caractéristiques de chaque variété de vin. Il est évident que, ces stigmates connus, des comparaisons peuvent aisément permettre de reconnaître la loyauté de chaque vin. Il est évident aussi que ces comparaisons ne peuvent être effectuées avec intérêt sur un vin résultant du coupage de plusieurs vins qu'en connaissant la nature et la proportion des constituants. Si on ne connaît pas la constitution du coupage, on est bien en droit d'exiger qu'il réponde à une constitution solide. Mais n'est-ce pas malheureux d'être réduit encore à cette extrémité ? Ne serait-il pas meilleur de n'admettre qu'avec résignation, et dans la mesure la moins large possible, ces coupages qui donnent de si déplorables facilités à l'écoulement des produits indésirables et d'encourager au contraire, par tous les moyens possibles, le commerce et la consommation des vins de pays, des vins d'origine dont on peut beaucoup plus aisément contrôler les qualités et la loyauté.

Contre cette prostitution commerciale des bons vins et des mauvais vins, ce sont *les vins de cru* qui les premiers ont voulu se défendre.

Il existait une véritable interpénétration des vignobles sous l'action d'un certain commerce qui recherchait un profit à vendre plus cher, sous le nom d'une région de cru connue, des vins de régions différentes. N'est-ce pas toujours le même problème, la même tromperie ? Vendre sous le nom de vin de Bordeaux un vin d'Algérie ou un vin du Midi en coupage avec un peu de bordeaux, n'est-ce pas organiser la surproduction du vin de Bordeaux sur le marché en le dépréciant, comme introduire un vin inconsommable dans un coupage est organiser la surproduction du vin naturel sur le marché en le dépréciant ?

Nos Costières, nos Roussillons, nos Minervois, nos Corbières avaient leurs meilleurs acheteurs à Bordeaux et en Bourgogne, et nos vins rosés en Beaujolais et en Champagne. Le Midi s'est plié de très bonne grâce à la réforme de ces usages frauduleux, bien qu'il y perdît ses meilleurs débouchés. Il s'est rallié tout entier à la *loi du 16 mai 1919 sur les appellations d'origine*.

Mais, pour les vins ordinaires, rien n'avait été fait encore pour mettre un frein à cette folie des coupages étranges et des façonnages savants, grâce auxquels on faisait boire une foule de vins boîteux ou incomplets qui ne pouvaient seuls trouver un acheteur et qui sont une cause importante de surproduction et de sous-consommation, lorsqu'est survenue la loi du 1er janvier 1930.

(*A suivre.*).

L. Semichon,
directeur de la Station œnologique de Narbonne.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Un Congrès international de la vigne et du vin à Rome. — XIVe Congrès de l'agriculture française. — Historique de l'Union des Sommeliers de Paris. — Assurance contre les calamités agricoles. — Un Congrès des industries et commerces d'exportation. — Légion d'honneur. — Annuaire des Ingénieurs agronomes (édition 1932).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La situation viticole de notre Midi ne s'améliore pas, au contraire. La chaleur lourde et torride que nous continuons à subir ne fait pas de bien aux raisins déjà mal en point. Dans un grand nombre de vignes, les feuilles se dessèchent et tombent, exposant les quelques grappes ou parties de grappes qui restent aux rayons brûlants du soleil.

Les coups de soleil et les grillages continuent à se produire, diminuant toujours la portion de récolte qu'on pensait vendanger.

Et l'on s'aperçoit maintenant des dégâts qu'a faits la grêle dans maints vignobles, dégâts que révélaient d'ailleurs nombre de déchirures sur les feuilles poussées avant juin. Bien des grappes dont la partie inférieure sèche, parfois sur une importante portion, ont été lésées antérieurement par la grêle, lésions sur le pédoncule qui altère, mortifie les grains dépendants.

La maturité n'avance pas, malgré la grande chaleur et l'on n'a pas encore pu manger un bon raisin primeur. Les quelques expéditions qui se sont faites ne donneront certainement pas satisfaction aux consommateurs. Ce qui ne fera pas la renommée de nos raisins de table, si appréciés en temps ordinaire.

L'année dernière à cette époque, les raisins Chasselas étaient finis d'expédier. On commençait à voir sur les marchés et dans les gares les beaux raisins noirs bien mûrs. Cette année, la véraison de ces raisins commence à peine. Et quelle véraison !

De mémoire d'homme, depuis l'invasion du Phylloxéra, on n'avait vu si piètre apparence de récolte pour les vignes du Languedoc et même dans l'ensemble du Midi.

Le déficit sera *de plus de dix millions d'hectos* pour les quatre départements gros producteurs de vins : Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales.

On a pu s'apercevoir, depuis que nous faisons la chronique hebdomadaire dans cette Revue, que nous n'exagérons rien. Les viticulteurs méridionaux ont la réputation, souvent justifiée, d'exagérer les pertes, sur les journaux politiques locaux qui font une large place aux questions viticoles et vinicoles afin de flatter la majorité de leurs lecteurs. Les exagérations injustifiées sont préjudiciables à la région ; parce que lorsque les pertes sont réelles comme cette année, les habitants des régions éloignées ne veulent pas croire les prévisions qui sont publiées.

Sauf l'orage que nous avons signalé la semaine dernière, dans une partie de l'Aude et sur la limite de l'Hérault, nous n'avons pas reçu une goutte d'eau, dans tout le reste du Midi, depuis fin juillet. La surface du sol des vignes tassée par les fortes pluies de juillet dernier, n'a pas été remuée pour ne pas favoriser le développement des spores du Mildiou. Aussi l'évaporation s'est faite rapidement sous l'effet des rayons brûlants du soleil et, quelquefois, avec le vent sec du mistral. Cette surface est sèche et rayonne la chaleur qui brûle les raisins au lieu de les mûrir.

L'Oïdium continue ses ravages un peu par la faute d'un grand nombre de viticulteurs qui chaque année se laissent prendre, malgré nos avertissements et les moyens qu'ils ont pour prévenir la maladie. Il était facile cette année, avec les nombreux sulfatages qu'on a faits, d'y mélanger des soufres colloïdaux.

La deuxième invasion de l'Eudémis fait aussi des ravages dans certaines vignes. On peut dire que c'est une année désastreuse pour la viticulture méridionale.

Les vendanges ne sont pas encore prévues. Et l'on ne commencera *pas avant le 20 septembre*. On n'aura pas besoin de faire appel à une nombreuse main-d'œuvre du dehors comme c'est l'habitude. Aussi, les grèves provoquées généralement par les dirigeants des syndicats ouvriers, qui vivent de désordre, ne

sont pas à craindre cette année. On ne pourra pas satisfaire toutes les demandes d'embauche.

Pourvu qu'à la sécheresse intense ne fassent pas suite des pluies abondantes qui viendront favoriser le développement de la Pourriture au moment des vendanges ! Par des années anormales comme celle-ci, on peut s'attendre à tout.

On n'a pas encore commencé les greffes d'été : greffe de Cadillac, greffe mayorquine, parce que le bois qui doit fournir les greffons n'est pas bien aoûté. Il faudra avoir soin de prendre les greffons sur des pieds non mildiousés. Ce qui sera difficile à trouver. Pour les greffes d'été, on peut très facilement faire le choix sur des pieds sains. Tandis que pour les greffes de printemps, il est difficile de reconnaître, l'hiver, les pieds non mildiousés si on n'a pas pris soin de les marquer.

Nous avons pu constater les résultats des greffes d'été qui ne sont pas encore généralisées dans notre région. A notre avis, elles donnent de meilleurs résultats que les greffes du printemps. Cette année, beaucoup de jeunes greffes de l'année ont été presque détruites par les attaques répétées du Mildiou, en juillet surtout. La basse température du printemps les avait retardées.

La faible récolte sera facilement logée cette année pour la cuvaison. Aussi, ne voit-on pas construire de cuves.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles traînent en ce moment, malgré que les viticulteurs commencent à se rendre à la ville, pour faire leurs achats de produits de vinification, ou d'appareils et ustensiles pour la cave et les vendanges.

Comme chaque année à cette époque, il y a ralentissement dans les transactions, pour attendre les vins nouveaux. On attend les vins d'Algérie, parce que les premiers vins du Midi qui apparaissent sur les marchés habituellement fin août, ne seront mis en vente cette année que fin septembre. Il y en a encore pour un bon mois.

Les cours restent stationnaires et marquent même un petit fléchissement, parce que certains propriétaires viticulteurs qui n'avaient pas voulu vendre, se décident maintenant à offrir leur vin au commerce qui en profite pour essayer une légère baisse.

Les stations uvales de notre région auront de la peine à être alimentées par de beaux raisins. Leur saison sera de courte durée puisqu'elles n'ont pas encore commencé la vente de raisins primeurs aux touristes qui sont plus nombreux au mois d'août qu'en septembre.

L'organisation de ces stations uvales ne nous paraît pas encore parfaite, malgré le bruit qui s'est fait autour d'elles au printemps, et les nombreuses réunions qui se sont tenues à Paris et ailleurs. Peut-être le mauvais aspect de la récolte n'a pas encouragé les organisateurs.

Les organismes de propagande pour le vin continuent à chômer, parce que les dirigeants doivent être « aux eaux ». C'est pourtant pendant la période de tourisme qu'on doit faire apprécier le bon vin de France. A condition de le servir irréprochable.

Plus que jamais, appliquons-nous à faire du bon vin. — E. F.

Un Congrès international de la vigne et du vin à Rome. — Le Comité exécutif pour l'organisation du 3e Congrès international de la vigne et du vin, dont sont président, S. E. l'On. Acerbo, vice-président, S. E. l'On. Marescalchi, secrétaire général l'On. Capri Cruciani, tiendra hebdomadairement ses séances près du siège de la Confédération nationale fasciste des Agriculteurs au Palazzo Margherita, s'inquiétant dans tous les détails de la bonne préparation du Congrès qui, comme il l'a annoncé, se déroulera à Rome du 23 au 30 octobre prochain.

Les sujets mis à l'ordre du jour traitent des moyens de défense économique de la viticulture et de l'œnologie, en s'adressant plus particulièrement à la réduction des frais de production du raisin et du vin, à l'utilisation du raisin pour l'usage alimentaire, à l'exportation.

En outre, des problèmes ayant trait à ces indications fondamentales seront traités sur l'utilisation des sous-produits de la vinification, l'adaptation et l'affi-

nité des vignes, l'unification des méthodes d'analyses et l'influence du vin dans l'hygiène.

Les directives et les travaux du Congrès seront de nature purement économique, c'est-à-dire que les problèmes techniques relatifs à la viticulture et à l'œnologie seront examinés dans leurs répercussions sur les besoins de l'économie de la production viti-vinicole.

Pour traiter de tels sujets, on a pu s'assurer la collaboration des rapporteurs de grande compétence, choisis parmi les personnalités de l'œnologie et de la viticulture d'Italie, de France, d'Allemagne, d'Espagne, du Portugal, de Grèce, de Hongrie, de Roumanie, de Suisse, de Belgique.

Pendant le déroulement des travaux du Congrès, l'assemblée de la Commission internationale permanente de Viticulture aura aussi lieu à Rome et une assemblée doit être organisée entre les représentants des caves coopératives.

14e Congrès de l'Agriculture française. — L'assemblée générale de la Confédération nationale des Associations agricoles vient de décider que le Congrès de l'Agriculture française pour 1932 qui n'avait pu se réunir à la fin d'avril comme d'habitude, à cause des élections législatives, se tiendra à Lyon les 9-10 novembre, c'est-à-dire pendant la foire d'automne.

Le Congrès sera précédé, le 7 novembre, par une Journée du vin, organisée par le Comité national de Propagande du vin, et, le 8 novembre, par une Journée des fruits, organisée par le réseau P.-L.-M., avec la collaboration de l'Association française des exportateurs agricoles, du Comité permanent de l'exportation des fruits et primeurs et l'Union du Sud-Est.

A cette occasion, des expositions de standards des fruits et de leurs emballages d'une part et des marques collectives agricoles d'autre part seront organisées.

Des exposés seront faits sur la protection contre les parasites des arbres fruitiers, sur les variétés commerciales de fruits, sur la standardisation des fruits, légumes et de leurs emballages, sur les applications du froid pour la conservation des fruits, sur les conditions du succès des marques agricoles et sur les moyens d'accroître la consommation des fruits.

Le 8 et le 9 se tiendront les réunions du Congrès de l'Agriculture française, à la Salle Molière, à Lyon.

La première journée est consacrée aux questions d'organisation professionnelle agricole :

La responsabilité des administrateurs dans les associations agricoles des divers types ;

Utilité des « réviseurs » dans les associations agricoles ;

Statuts juridique et fiscal des coopératives ;

Union des coopératives de production et de consommation (projet de loi Chanal) ;

Comment améliorer la liaison et renforcer les collaborations entre les associations locales, régionales et centrales.

Dans la seconde journée seront étudiées les questions suivantes :

Répercussions de la nouvelle évaluation de la propriété foncière ;

Le projet de loi sur la marque nationale facultative pour les denrées agricoles ;

La politique douanière agricole (tarifs, contingents, prohibitions sanitaires).

Les prix de revient en agriculture ;

Prix d'achat à la production, prix de vente au détail.

Un banquet et des excursions seront organisées pour clôturer le Congrès.

Historique de l' « Union des Sommeliers de Paris ». — Le Bureau de l'Union des Sommeliers de Paris a publié la note suivante, que la *Revue*, qui a assisté à la naissance de cette Union, et collaboré à son développement, reproduit avec plaisir.

Historique de la Société

Au moment où la Société va atteindre sa majorité, il nous a paru utile de retracer le chemin parcouru et de dire l'effort fourni pour arriver à faire de

l'Union des Sommeliers de Paris une des premières Sociétés de secours mutuels et de placement de l'alimentation.

C'est fin 1906 et commencement de 1907 qu'un groupe de sommeliers, dont faisait partie notre président actuel, M. Emile Carme, prit l'initiative de fonder une association où seraient seuls admis les membres exerçant la profession de sommelier caviste.

Ce groupe avait été frappé de la difficulté toujours plus grande de se procurer des sommeliers sérieux, aimant et connaissant bien leur métier. Ces derniers étaient répartis dans quatre ou cinq sociétés s'occupant de placement pour toutes les branches de l'alimentation et n'ayant aucune liaison entre elles. Plusieurs autres bureaux de placement se partageaient également l'exploitation des sommeliers sans aucun profit pour ceux-ci ni pour leur corporation.

Grâce aux efforts des promoteurs, la première réunion eut lieu dans les sous-sols d'une brasserie et, là, les bases de la future union furent jetées.

D'autres réunions suivirent un peu partout et dans les locaux les plus divers. Tout de suite le mouvement s'annonça comme assuré du succès ; car le registre des entrées, qui n'était à l'époque qu'un simple carnet, se couvrit de signatures.

Enfin, au mois d'août 1907, la Société était constituée et elle installait son bureau 7, rue Saulnier, où il se trouve encore aujourd'hui et le 22 octobre 1907, elle était inscrite sous le n° 2263, comme société de secours mutuels libre et autorisée.

Elle compte aujourd'hui plus d'un millier de membres actifs. Le conseil d'administration, sous l'impulsion de son président-fondateur, n'était d'ailleurs pas resté inactif et aux membres participants étaient venus se joindre de nombreux membres bienfaiteurs et honoraires ; parmi ceux-ci des patrons restaurateurs, les agents généraux des grandes marques de champagne, les viticulteurs, les négociants et quelques amis généreux. Tous avaient compris l'utilité de notre association.

Les pouvoirs publics avaient été pressentis et dès le début, l'Union pouvait s'enorgueillir de placer la Société sous le haut patronage de M. le ministre de l'Agriculture d'alors, M. Jules Pams, sénateur des Pyrénées-Orientales.

Le premier banquet, suivi de bal, de l'Union des Sommeliers de Paris, eut lieu le dimanche 4 avril 1910, dans la grande salle des fêtes du Grand-Orient de France, au profit de sa caisse de secours et de retraites : ce fut un succès.

Les années suivantes, les banquets furent présidés officiellement par M. le ministre de l'Agriculture de ce moment, M. Fernand David, qui a bien voulu les honorer de sa présence et, depuis, il n'a cessé de nous donner des preuves de sa sollicitude. M. Fernand David a toujours été entouré de tout ce que Paris compte de personnalités marquantes dans l'alimentation et le succès n'a fait que s'accentuer d'année en année au point que l'Union est devenue aujourd'hui une des plus belles sociétés de secours mutuels parisiennes.

Les ressources recueillies ont permis de venir en aide aux sociétaires malades et de donner une retraite à ceux que le dur métier de sommelier a fatigués.

Malgré le nombre des retraités et le montant des secours versés, notre société se trouve actuellement avoir un capital social dépassant 800.000 francs.

Le Conseil d'administration ne jugea pas sa tâche terminée parce qu'il avait donné aux sommeliers une organisation où il donnait aide et protection et un office de placement gratuit ; il fallait que les sommeliers de Paris possèdent, indépendamment des qualités morales, des qualités professionnelles de premier ordre et soient capables de porter le bon renom corporatif non seulement en France, mais aussi à l'étranger.

C'est pour cela que furent organisés les cours professionnels et des excursions dans les pays vignobles complétant ces cours.

Les cours professionnels ont été subventionnés dès le début par le gouvernement (ministère du Commerce, Enseignement technique), par la Ville de Paris, par la Chambre syndicale des Patrons restaurateurs et limonadiers de Paris et par les Syndicats régionaux des viticulteurs et ceux des négociants. A tous, nous rendons ici hommage.

Le Comité de perfectionnement qui fonctionne actuellement est composé de :

MM. Guillon, inspecteur général de la Viticulture, président ; Mathieu, ingénieur œnologue ; Jean Drouant, président d'honneur de notre Société, et le président de l'Union des Sommeliers de Paris.

Ces cours furent établis de façon à faire suivre par les élèves toutes les opérations de la vinification, depuis la cueillette du raisin jusqu'à l'arrivée de la bouteille poudreuse sur la table du restaurant, en ne négligeant pas les maladies du vin et de la vigne.

M. Raymond Brunet, ingénieur-agronome, professeur d'œnologie à l'Ecole Supérieure de Commerce de Paris, est chargé de la direction des cours ; ils sont donnés dans l'immeuble de l'Association professionnelle des Hôteliers, Restaurateurs et Limonadiers, à Paris, 11, rue des Martyrs, où un vaste local a été réservé pour l'Union des Sommeliers et où tous les instruments et appareils utiles sont à la disposition des élèves.

Les cours ont lieu une fois par semaine et sont suivis par un grand nombre d'élèves qui prélèvent sur leurs quelques loisirs de l'après-midi le temps nécessaire pour venir s'instruire. La durée des cours est de huit mois, d'octobre à mai, et un examen sanctionne la fin du cycle scolaire. Des récompenses sont distribuées aux élèves méritants.

En août, des excursions sont organisées pour compléter d'une façon pratique les leçons reçues au cours de l'année.

C'est ainsi que les sommeliers de Paris ont visité successivement les Charentes, la Gironde, la Bourgogne, le Beaujolais, la Champagne, le Jura et le Doubs, l'Anjou, Vouvray, l'Indre-et-Loire, les Côtes-du-Rhône, l'Alsace, l'Aube, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales, le Gard. Ils ont aussi fait plusieurs excursions aux environs de Paris, dans les distilleries et brasseries.

Les viticulteurs des régions visitées ont bien compris l'utilité de ces voyages et parfois le Conseil d'administration de la Société se trouve embarrassé pour choisir la région à visiter, car tous sollicitent l'honneur d'une visite.

Les viticulteurs savent bien que les sommeliers, qui présentent les produits de nos vignobles à la clientèle des grands restaurants, donneront des conseils qui seront d'autant mieux écoutés qu'ils connaîtront les crus présentés.

Enfin, en cours d'année, des grands concours de dégustation ont lieu. Ils sont dotés de plus de dix mille francs de prix offerts par MM. les restaurateurs parisiens, agents généraux, viticulteurs et négociants et même quelques amateurs de bons vins. La dégustation porte sur la reconnaissance du cru, l'âge du vin et ses caractéristiques. Ces concours stimulent le zèle professionnel des sommeliers et produit une amélioration dans la corporation pour le plus grand bien des vieilles caves et des grands restaurants et hôtels français.

Après avoir pendant plusieurs années occupé une place dans un grand journal mutualiste, la *Mutualité Hôtelière*, dirigée par M. Chartier, l'Union des Sommeliers fonda une revue lui appartenant en propre. En 1923, naquit *Le Sommelier*, revue mensuelle relatant les travaux du Conseil d'administration, les communications relatives aux cours professionnels, et les mutations des membres de l'Union. On y trouve aussi d'utiles renseignements sur la vinification, l'état des vignobles, les appellations d'origine, etc..., toutes choses utiles à notre profession. Tous les sociétaires peuvent y collaborer bénévolement ainsi que tous ceux qui s'intéressent à ces questions.

Assurance contre les calamités agricoles. — M. Jeanneney, président de la Commission sénatoriale des Finances, et M. Brard, rapporteur du budget de l'Agriculture au Sénat, ont reçu une délégation de l'Assemblée des présidents des Chambres d'agriculture, composée de MM. Astier (Ardèche), Garcin (Loire), Naslin (Deux-Sèvres) et Riboud (Rhône), qui leur a exposé l'importance que les Chambres d'agriculture attachent à l'organisation rapide de la protection contre les calamités agricoles décidée par le Parlement le 30 décembre 1928. La délégation a précisé que les Chambres d'agriculture ne peuvent donner leur approbation aux articles 55 et suivants de la loi de Finances récemment votés par la Chambre des députés et demandent au Sénat l'adoption d'un texte inspiré du projet déposé par le Gouvernement le 19 décembre 1929 et du rapport de M. le sénateur Gadaud sur la proposition de loi de M. Carrère, président de

la Commission de l'Agriculture du Sénat. Ces textes prévoient une participation de l'Etat au paiement des cotisations des assurés, dépassant un taux déterminé, une caisse de secours pour les calamités agricoles non assurables, mais à l'exclusion de tout recours à des centimes additionnels au principal de l'impôt foncier des propriétés non bâties et une aide du crédit agricole aux Caisses mutuelles d'assurance contre la grêle.

Un Congrès des industries et commerces d'exportation. — L'Association nationale d'Expansion économique, préoccupée de la gravité croissante de la situation dans laquelle se trouvent les industries d'exportation, a ouvert en mai dernier une enquête auprès de ses adhérents.

Le résultat de cette enquête a conduit le Comité de direction de l'A. N. d'E. E. à décider la tenue en novembre prochain, à Paris, d'un « Congrès des Industries et Commerces d'Exportation ».

Au cours de ce Congrès seront examinés, notamment, les problèmes d'organisation nationale et internationale de la production, les problèmes de distribution et de transport des marchandises, ainsi que la politique monétaire (étalon or, réglementation des changes, etc.) dans ses relations avec les échanges internationaux.

Ce Congrès aura une extrême importance tant en raison des organisations qui seront appelées à y participer que de la gravité des problèmes évoqués.

L'Association nationale d'Expansion économique, qui constitue la centrale syndicale des intérêts de l'exportation française, fera appel à tous ceux, économistes et hommes d'affaires, de France et de l'étranger, qui s'intéressent à ces graves questions.

Légion d'honneur. — Nous sommes très heureux de signaler, parmi les nominations faites récemment dans l'ordre national de la Légion d'honneur, les distinctions suivantes qui s'adressent à des collaborateurs ou à des amis de notre Revue :

Officiers :

MM. Léon Douarche, directeur de l'Office international du vin.

Jean Nuss, inspecteur général du Service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture.

Chevaliers :

MM. Louis Bobot, directeur adjoint, chef du Service de la répression des fraudes au ministère de l'Agriculture.

Joseph Courrent, président fondateur de la Cave coopérative et de la Société des vignerons d'Embres-et-Castelmaure (Aude).

Louis François, directeur des Services des recherches scientifiques à la Station centrale d'essais de semences à Paris.

Frédéric Hugel, viticulteur à Riquewhir (Haut-Rhin).

Louis Tournigand, viticulteur à Ancône (Drôme).

Claude Vieillard, président de la Société vigneronne de Beaune.

Nos meilleures félicitations aux heureux promus et nommés.

Annuaire des Ingénieurs agronomes (Edition 1932). — L'Association amicale des anciens élèves de l'Institut national agronomique vient de faire paraître l'Edition 1932 de « l'*Annuaire des Ingénieurs Agronomes* », qu'elle publie régulièrement depuis 1882.

Cet ouvrage, de 500 pages, contient non seulement la liste des ingénieurs agronomes classés par ordre alphabétique, géographique, professionnel, etc., mais des parties très importantes sont consacrées aux Renseignements généraux, aux Associations agricoles, à l'Institut National Agronomique, et à ses écoles et sections d'application, aux carrières ouvertes aux ingénieurs agronomes.

Demander cet Annuaire au Secrétariat de l'Association, 5, quai Voltaire, Paris (7e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 a 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 135 à 150 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

MIDI. — *Nîmes (29 août 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 115 à 125 fr. ; 9 à 10° 125 à 135 fr. ; 10 à 11° 145 » à 155 fr. » Blancs pas d'affaires. Trois-six B. G. 100° 1.050 à 1.075 fr.

Montpellier (30 août). — Vins rouges, 8°, de 115 à 125 fr. ; 9°, 125 à 135 fr. ; 10 à 11°, 140 à 155 fr. l'hecto. Esprit de vin à 86°. Sans affaires.

Béziers (26 août). — 8°5 à 9°5, 125 à 135 fr. ; Coteaux, 10° à 11°, 145 à 162 fr. ; Hauts-Coteaux, » à » fr. ; Blancs supérieurs, 160 à 175 fr. l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°, 905 à 925 fr. ; les 100°, » à » fr. Eaux-de-vie. Pas d'affaires.

Minervois (28 août). — Marché d'Olonzac, 14 fr. à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 août). — Vins de » à » fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce). De » fr. » à » fr. » le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (27 août). — 8°, de 115 à 120 fr. ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 145 fr. ; 11°, 155 à 160 fr. ; 12°, pas de cote.

Narbonne (25 août). — Vins rouges, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré hectolitre.

Alsace. — Vins blancs courants : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 105 fr. à 115 fr. »; orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 66 fr. à 76 fr.; maïs, 69 fr. » à 70 fr. »; seigle, 83 fr. » à 86 fr. »; sarrasin, 115 fr. à 116 fr.; avoines, 80 fr. à 82 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 54 fr. 10 à 55 fr. 00. Buenos-Ayres, 37 fr. 09 à 38 fr. 00. Chicago, 47 fr. 00 à 48 fr. 04. — Sons, 40 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 37 à 39 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 36 à 42 fr.; Rosa, 45 à 47 fr.; Nouvelle de Cavaillon, 40 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 300 à 400 fr.; blancs, 300 à 600 fr.; d'Espagne, Muscat, le kilo 6 à 7 fr. — Bananes Canaries, 350 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 40 à 42 fr. — Prunes, de 350 à 500 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 450 fr. — Tomates du Midi, 200 à 250 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 230 fr. — Artichauts, 25 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Nantes, 45 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 120 fr. — Carottes de Nantes, 140 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.